

Situé au cœur de Luxembourg-ville,
L'Hôtel Le Royal, 5 étoiles, membre de « The Leading Hotels of the World »,
recherche en CDI à temps plein un(e) :

BAR MANAGER (H/F)

Date d'entrée : Novembre 2021

Vous évoluerez sous la responsabilité du F&B Manager dans une équipe composée de 5 personnes.

VOTRE FONCTION :

- Vous organisez, dirigez et supervisez l'ensemble des opérations relatives à la préparation et au service des cocktails et autres boissons servies au Piano Bar, dans le respect des principes d'hygiène et de la qualité souhaitée
- Vous participez à l'élaboration de la carte du Piano Bar et à l'organisation de soirées à thème
- Vous veillez à la bonne utilisation, au bon entretien et à la pérennité du matériel
- Vous contrôlez l'utilisation des marchandises et veillez à minimiser les pertes
- Vous recrutez, motivez, et formez votre équipe
- Vous anticipez la charge de travail et prévoyez les effectifs
- Vous tenez à jour les présences du personnel et gérez les récupérations conformément au Plan d'Organisation du Travail et des réglementations en vigueur

VOTRE PROFIL :

- Formation hôtelière et mention complémentaire bar
- Excellente connaissance de tous les cocktails de base et des produits
- Expérience requise sur une fonction similaire
- Maîtrise du français et de l'anglais
- Compétences informatiques
- Travail soigné, capacités d'organisation, gestion du stress, ambition professionnelle
- Compétences à manager une équipe
- Connaissance et application des normes HACCP
- Compétences commerciales : développement du chiffre d'affaires du point de vente
- Flexible : disponible à travailler en soirée et le week-end

Les personnes intéressées sont invitées à adresser leur dossier de candidature
(CV détaillé avec photo + lettre de motivation et éventuellement références)

à : recruitment-lux@leroyal.com

